

FILÉ DE FRANGO GRATINADO DIFERENTE

INGREDIENTES

1 kg de filé de peito de frango, cortados como bifés

2 dentes de alho amassados

Sal e pimenta a gosto

2 xícaras de maisena

2 ovos batidos

2 xícaras de farinha de rosca

Óleo de boa qualidade para fritar

4 batatas médias cozidas

200 g de mussarela em fatias finas

2 colheres (sopa) de manteiga

1 lata de creme de leite

Orégano a gosto

Azeitonas a gosto

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, tempere os filés de peito de frango com alho, sal e pimenta a gosto.

Logo em seguida, passe-os na maisena, empanando.

Após esse primeiro passo, passe os filés nos ovos batidos e na farinha de pão.

Esquente o óleo em fogo médio, em quantidade suficiente para cobrir os filés.

Quando estiver quente, coloque os filés para fritar até dourar, algo por cerca de 15 a 20 minutos.

Quando estiverem fritos, retire, coloque em uma travessa e reserve.

Amasse as batatas cozidas com um garfo, em forma de purê.

Em seguida, coloque esse purê em um liquidificador juntamente com a manteiga e o creme de leite e bata por 1 minuto, até formar um creme.

Na travessa, despeje por cima dos filés o creme de batata que está no liquidificador.

Em seguida, cubra com mussarela e coloque orégano e azeitonas a gosto.

Preaqueça o forno por 10 minutos a 200º C, e após esse tempo coloque para assar por 20 minutos.

Sirva com arroz branco e/ou batata palha.

Acerte o sal do creme a gosto.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15646-file-de-frango-gratinado-diferente.html>